

«Ich sehe das
Resultat meiner
Arbeit. Jeden Tag
von Neuem.»

KRÄFTE
AM WERK

Koch/Köchin EFZ

Was dich erwartet

Während deiner dreijährigen Ausbildung als Koch/Köchin arbeitest du in unserem Restaurant im Tagbetrieb. Am Morgen planst du den Tagesablauf und die einzelnen Arbeitsschritte. Gemeinsam mit dem Küchenteam bist du für Suppen, Saucen und Beilagen wie Gemüse, Teigwaren, Reis und Kartoffeln zuständig. Du bereitest zudem Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte zu. In der kalten Küche richtest du Fleischplatten und Salate an, in der Patisserie stellst du süsse oder salzige Backwaren her. Während der Essenszeiten kann es in der Küche hektisch zu und her gehen.

Was du mitbringst

- Sekundarschule alle Niveaustufen
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativ und experimentierfreudig
- Teamfähig
- Belastbar
- Hygienebewusst

30

Lernende

25

Berufsbildner

10

Lehrberufe

3

Lehrbetriebe

99%

Bestehens-
quote